Гудрун Рушицка

ПИРОГИ

несложно и вкусно

ОНИКС

ПИРОГИ

SHOUT
SHARE
IT

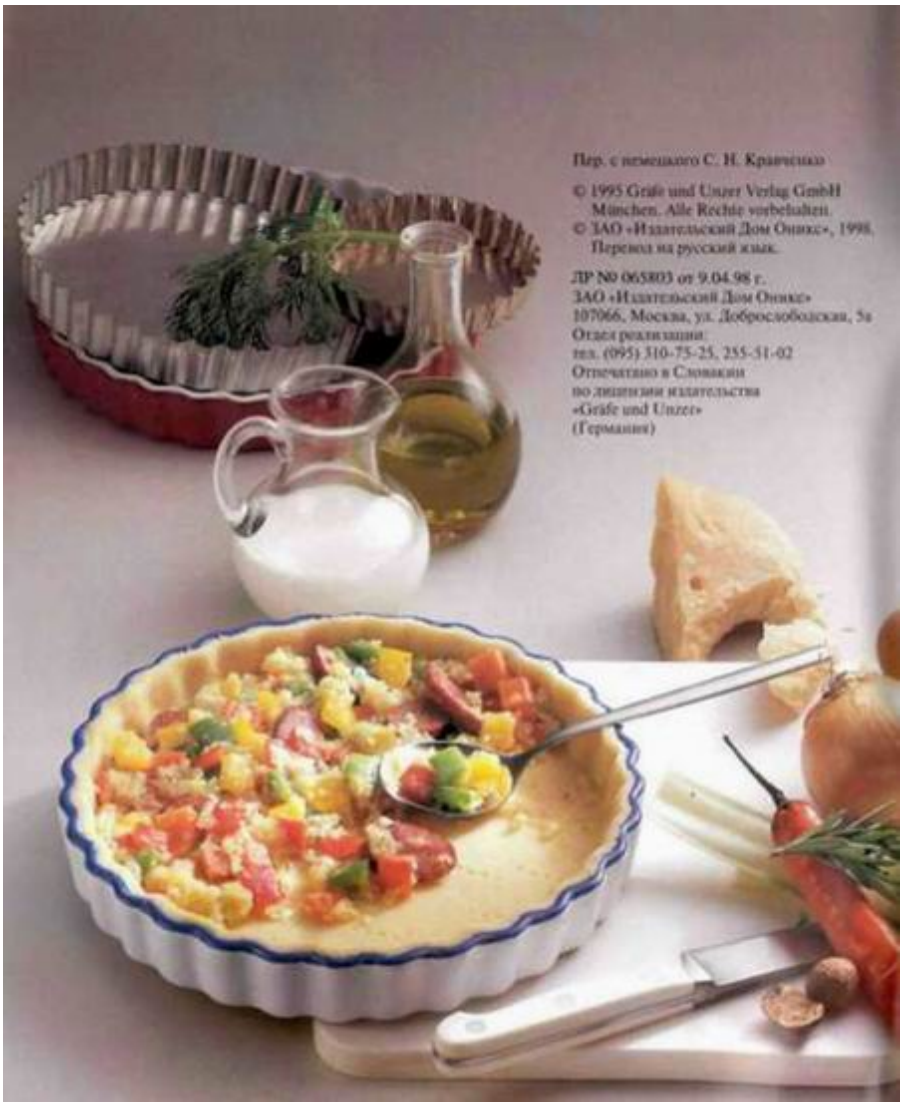
Annotation

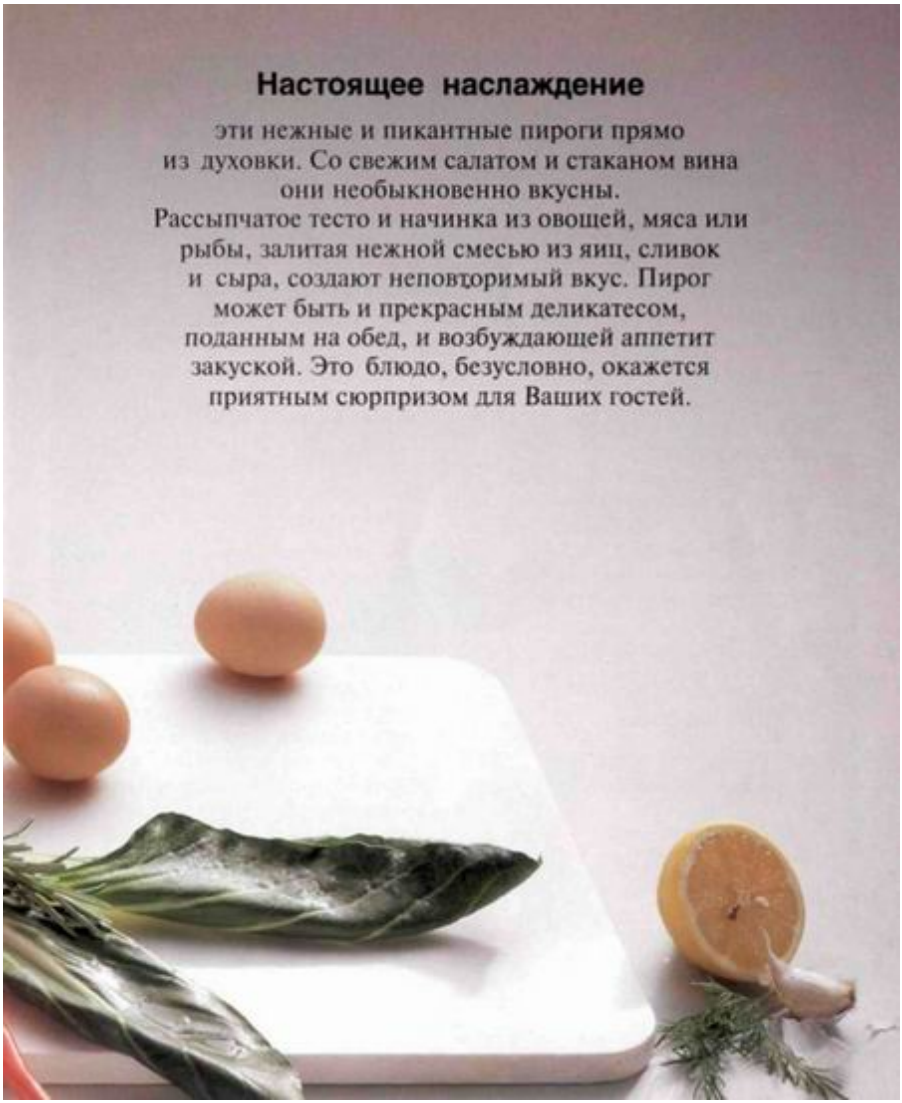
Настоящее наслаждение эти нежные и пикантные пироги прямо из духовки. Со свежим салатом и стаканом вина они необыкновенно вкусны. Рассыпчатое тесто и начинка из овощей, мяса или рыбы, залитая нежной смесью из яиц, сливок и сыра, создают неповторимый вкус. Пирог может быть и прекрасным деликатесом, поданным на обед, и возбуждающей аппетит закуской. Это блюдо, безусловно, окажется приятным сюрпризом для Ваших гостей

- Гудрун Рушицка
  - ○
  - ○
  - ○ ВЕСЕННИЙ ПИРОГ
  - ○ ОВОЩНЫЕ ТОРТИКИ
  - ○ ПИРОГ С ЦУККИНИ
  - ○ ПИРОГ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С БРОККОЛИ
  - ○ ПИРОГ «ФЛОРЕНТИНА»
  - ○ ПИРОГ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И БЕКОНОМ
  - ○ ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ
  - ○ РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО
  - ○ ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА
  - ○ ПИРОГ «ЛОТАРИНГИЯ»
  - ○ ПИРОГ СО СПАРЖЕЙ И ЛОСОСЕМ
  - ○ ПИРОГ С МОРСКИМИ ПРОДУКТАМИ
  - ○ ПИРОГ С АНЧОУСАМИ И МАСЛИНАМИ
  - ○ ПИРОГ С МЯСОМ ПТИЦЫ
  - ○ ПИРОГ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
  - ○ ПИРОГ С ДИЧЬЮ
  - ○ КРЫШЕЧКА ИЗ ТЕСТА
  - ○ БЛАНШИРОВКА ОВОЩЕЙ
  - ○ ПИРОГ НА СТОЛЕ
- notes
  - ○ 1
  - ○ 2
  - ○ 3
  - ○ 4
  - ○ 5
  - ○ 6
  - ○ 7
  - ○ 8
  - ○ 9

- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22

Гудрун Рушицка
Пироги. Несложно и вкусно


Пер. с немецкого С. Н. Кравченко
© 1995 Gräfe und Unzer Verlag GmbH
München. Alle Rechte vorbehalten.
© ЗАО «Издательский Дом Оникс», 1998.
Перевод на русский язык.
ДР № 065803 от 9.04.98 г.
ЗАО «Издательский Дом Оникс»
107066, Москва, ул. Доброслободская, 5а
Отдел реализации:
тел. (095) 310-75-25, 255-51-02
Отпечатано в Словакии
по лицензии издательства
«Gräfe und Unzer»
(Германия)


Настоящее наслаждение
эти нежные и пикантные пироги прямо
из духовки. Со свежим салатом и стаканом вина
они необыкновенно вкусны.
Рассыпчатое тесто и начинка из овощей, мяса или
рыбы, залитая нежной смесью из яиц, сливок
и сыра, создают неповторимый вкус. Пирог
может быть и прекрасным деликатесом,
поданным на обед, и возбуждающей аппетит
закуской. Это блюдо, безусловно, окажется
приятным сюрпризом для Ваших гостей.

ЭТИ ПИРОГИ для обеда вдвоем или для приема гостей — настоящие торты с пикантной начинкой. Они понравятся всем.

В книге вы найдете:

- Весенний пирог
- Овощные тортики
- Пирог с цуккини
- Пирог из цветной капусты с брокколи
- Пирог «Флорентина»

- Пирог с луком-пореем и беконом
- Воздушный пирог с рубленым мясом
- Пирог «Лотарингия»
- Пирог со спаржей и лососем
- Пирог с морскими продуктами
- Пирог с анчоусами и маслинами
- Пирог с мясом птицы
- Пирог со сладким перцем
- Пирог с дичью

ВЕСЕННИЙ ПИРОГ

Свежая зелень придает пирогу нежный аромат.

Вегетарианское блюдо.

На одну огнеупорную форму диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:
• 200 г муки
• 1 яйцо
• 1 щепотка соли
• 5–6 ст. ложек молока
• 80 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
• 600 г нежирного творога
• 150 г сливок
• 3 яйца
• 1 пучок черемши (можно заменить 2-мя зубчиками чеснока)
• 1 пучок листовой петрушки
• 1 пучок шнитт-лука
• 1 ст. ложка сока лимона
• белый перец, свежемолотый
• соль
• 1 веточка лимонной мелиссы
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 1 часа
Время выпечки:
1 час 10 минут

6 порций, в каждой примерно 2200 кДж/520 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить в форму. Края теста приподнять примерно на 3 см и плотно прижать к стенке формы.

Пласт теста многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в форме около 45 минут в холодном месте[1]

2. Включить духовку, установив уровень нагрева 200 °C. Для приготовления начинки творог положить в миску. Сливки смешать с яйцами. Зелень тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать. (В случае замены черемши зубчиками чеснока их надо очистить и мелко порубить.) Зелень смешать с творожной массой. Добавить сок лимона, перец и соль.

3. Выпекать тесто в духовке при температуре 180 °C около 10 минут. Вынуть форму из духовки и на слой теста уложить творожную массу, поверхность разровнять.

4. Выпекать пирог в духовке около часа. Когда на поверхности образуется золотистая корочка, прикрыть пирог алюминиевой фольгой. Готовый пирог оставить в выключенной духовке еще примерно на 10 минут, затем вынуть и нарезать на куски. Лимонную мелиссу вымыть, обсушить, листьями украсить пирог.

Весенний пирог

ОВОЩНЫЕ ТОРТИКИ

Эта закуска выпекается в маленьких формочках для тортиков.

Вегетарианское блюдо.

На 12 формочек

Для рассыпчатого теста:
• 250 г муки
• 1 яйцо
• 1 щепотка соли
• 5 ст. ложек молока
• 125 г сливочного масла
Для заливки:
• 1 небольшой кабачок цуккини
• 2 моркови средней величины
• 100 г листового сельдерея
• 2 весенние луковицы
• соль
Для начинки:
• 200 г сливок
• 3 яйца
• 200 г сыра эмменталер, натертого
• мускатный орех, свеженатертый
• белый перец, свежемолотый
• соль
• 1 пучок шнитт-лука
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 1 часа 30 минут

6 порций, в каждой примерно 2600 кДж/620 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, разделить на 12 частей и уложить их в формочки.

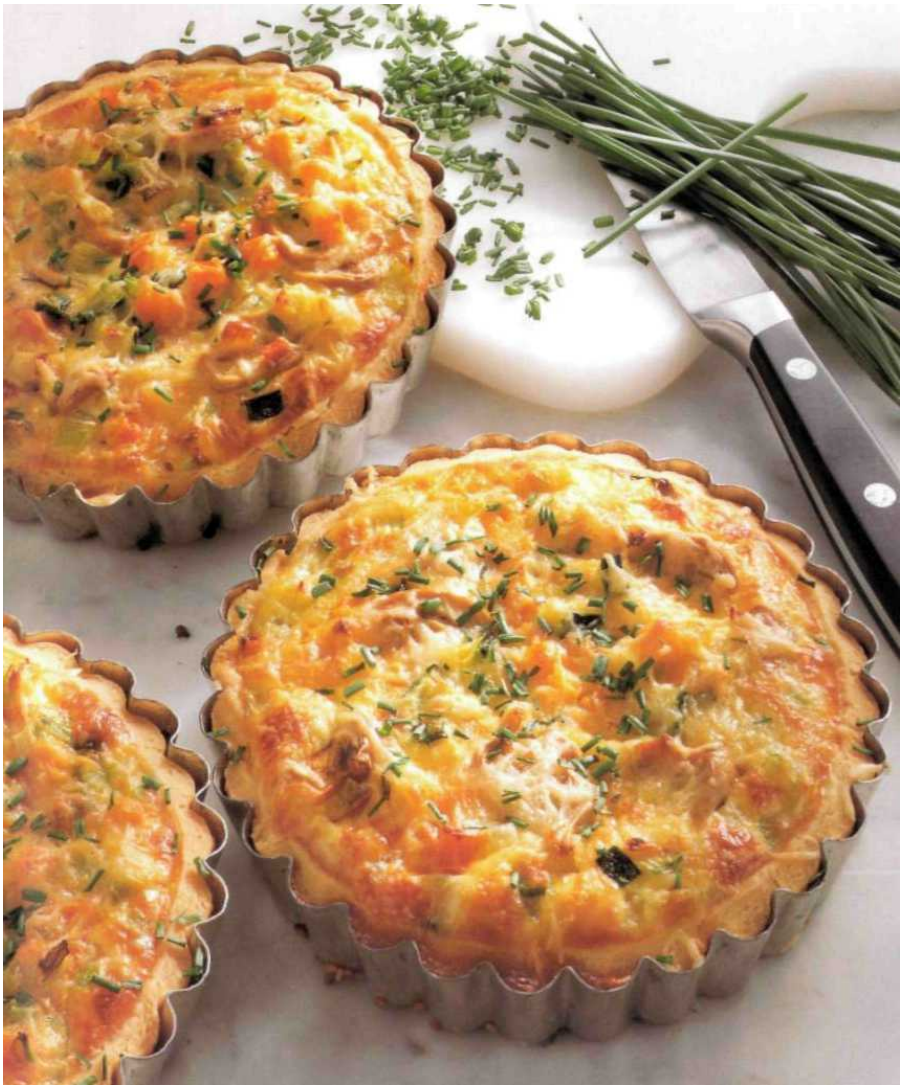
Края теста плотно прижать к стенкам, лепешку многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в формочках на холоде 45 минут[2].

2. Цуккини вымыть, обсушить салфеткой, срезать плодоножку. Морковь вымыть, почистить. Сельдерей вымыть. Луковицы вымыть, корешки и темную зелень удалить. Все овощи нарезать мелкими кубиками.

3. В широкую кастрюлю для варки овощей налить воду и довести ее до кипения. Погрузить в нее кубики цуккини, моркови, сельдерея и лука и бланшировать их полминуты. Затем переложить овощи в миску с холодной водой. После охлаждения обсушить овощи на сите[3].

4. Духовку разогреть до 200 °C. Для приготовления заливки яйца взбить вместе со сливками и тертым сыром. Добавить мускатный орех, перец и соль. Шнитт-лук вымыть, обсушить и мелко нарезать, затем смешать его с яичной массой.

5. Овощи разложить в формочки и залить яичной массой. Выпекать в духовке (внизу) 25–30 минут при температуре 180 °C до образования золотисто-коричневой корочки. Выдержать еще около 10 минут в отключенной духовке. Затем формочки перевернуть и выложить тортики на тарелки.



Овощные тортики

ПИРОГ С ЦУККИНИ

Этот пирог для летнего дня!

Готовится легко.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

• 300 г замороженного слоеного теста
Для начинки:
• 800 г мелких кабачков цуккини
• 2 небольшие луковицы
• 4 зубчика чеснока
• 100 г бекона
• 4 ст. ложки оливкового масла
• ½ ч. ложки орегано
• белый перец, свежемолотый
Для заливки:
• 0,125 л молока
• 4 яйца
• 80 г сыра грюир, свеженатертого
• мускатный орех, свеженатертый
• кайенский перец
• соль
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
примерно 1¼ часа

4 порции, в каждой около 3100 кДж/740 ккал

1. Пластинки слоеного теста уложить рядами и дать оттаять при комнатной температуре в течение 10 минут[4].

2. Цуккини вымыть, обсушить салфеткой, удалить плодоножку и нарезать тонкими кружками.

3. Лук и чеснок почистить и очень мелко порубить. Бекон отделить от шкурки и нарезать мелкими кубиками. Растительное масло разогреть в большой сковородке. Кубики бекона обжарить в

нем до прозрачности, непрерывно перемешивая. Добавить лук и чеснок, слегка их поджарить. Обжаренную смесь вынуть из сковороды шумовкой.

4. Кружки цуккини обжарить в оставшемся жире, приправив орегано и перцем.

5. Яйца слегка взбить с молоком и сыром. Добавить мускатный орех, кайенский перец и соль.

6. Слоеное тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, в большой пласт. Форму сполоснуть холодной водой и не обсушивать. Уложить в нее тесто, приподняв при этом края на высоту около 3 см[5]. Духовку разогреть до 200 °C.

7. На поверхности теста разложить кружки цуккини и смесь лука с беконом. Влить заливку. Выпекать в середине духовки при температуре 180 °C около 20 минут. Затем снизить температуру до 175 °C и довести пирог до готовности в течение еще примерно 20 минут.

Пирог с цуккини

ПИРОГ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С БРОККОЛИ

Бело-зеленое чудо, которое так и хочется сразу попробовать.

Требует времени на подготовку.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:
• 200 г муки
• 1 яйцо
• 2 щепотки соли
• 5 ст. ложек молока
• 80 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
• 400 г цветной капусты
• 400 г брокколи
• соль
• 200 г вареной ветчины
Для заливки:
• 200 г сливок
• 4 яйца
• мускатный орех, свеженатертый
• белый перец, свежемолотый
• соль
• 100 г сыра грюир, натертого крупно
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
примерно 1 3/4 часа

4 порции, в каждой около 3100 кДж/740 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить его в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать к

стенкам формы. Пласт многократно наколоть вилкой. Поставить форму с тестом на холод на 45 минут[6].

2. Цветную капусту и брокколи очистить, разделить кочаны на отдельные соцветия и вымыть. В широкую кастрюлю влить воду, довести ее до кипения и подсолить. Соцветия капусты порциями бланшировать в кипящей воде около 5 минут, вынимая каждую порцию шумовкой и перекладывая в миску с очень холодной водой. После охлаждения обсушить соцветия на сите[7].

3. Ветчину нарезать кубиками. Для заливки яйца слегка взбить со сливками. Добавить мускатный орех, перец и соль. Перемешать с сыром. Духовку разогреть до 200 °С.

4. Соцветия цветной капусты и брокколи, чередуя, разложить на тесте, посыпать их кубиками ветчины. Влить заливку. Выпекать пирог в середине духовки примерно 40 минут. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут.

5. Посыпьте готовый пирог рубленой зеленью петрушки и подайте к нему салат из помидоров.

Пирог из цветной капусты с брокколи

ПИРОГ «ФЛОРЕНТИНА»

Этот пирог со шпинатом особенно вкусен благодаря хрустящей корочке сверху.

Требует некоторого времени

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см (4 порции)

Для рассыпчатого теста:
• 400 г муки
• 1 яйцо
• 1 щепотка соли
• 0,125 л молока
• 180 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
• 1,3 кг листового шпината
• 1 луковица
• 1 зубчик чеснока
• 50 г сливочного масла
• соль
• белый перец, свежемолотый
• 100 г сыра эмменталер, натертого на крупной терке
• 200 г сметаны
Для заливки:
• 200 г сливок
• 4 яйца
• мускатный орех, свеженатертый
• соль
• белый перец, свежемолотый
Для смазывания:
• 1 яичный желток
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 2 часов

4 порции, в каждой примерно 5800 кДж/1400 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Две трети теста раскатать на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить его в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт наколоть вилкой[8].

2. Оставшееся тесто раскатать в круглый пласт, соответствующий размерам формы, неплотно завернуть его в фольгу. Тесто в форме и в фольге поместить примерно на 45 минут в холодильник[9].

3. Шпинат перебрать, тщательно промыть каждый лист, обсушить. Лук и чеснок почистить и мелко порубить. Масло разогреть в широкой кастрюле и обжарить в нем, перемешивая, лук и чеснок. Добавить шпинат, посолить, поперчить и, накрыв крышкой, тушить около 3 минут.

4. Яйца слегка взбить со сливками. Добавить мускатный орех, соль и перец. Затем перемешать с сыром, сметаной и шпинатом.

5. Духовку разогреть до 200 °C. На слой теста в форме уложить начинку из шпината. Круглую крышку из теста уложить поверх начинки, края теста соединить и плотно сжать. В центре крышки из теста вырезать отверстие. Поверхность теста смазать яичным желтком. Выпекать пирог внизу духовки 15 минут. Затем переставить форму в середину духовки и довести пирог до готовности еще в течение 25 минут. Готовый пирог оставить в отключенной духовке на 10 минут.

Пирог «Флорентина»

ПИРОГ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И БЕКОНОМ

Этот нежный пирог-торт — хорошее блюдо для сытного обеда.

Готовится легко.

На 1 огнеупорную форту диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:
• 200 г муки
• 1 яйцо
• 2 щепотки соли
• 5 ст. ложек молока
• 80 г охлажденного масла
Для начинки:
• 1 кг лука-порея
• 150 г бекона
• 30 г сливочного масла
• соль
• белый перец, свежемолотый
• мускатный орех, свеженатертый
• ½ ч. ложки молотого тмина
Для заливки:
• 200 г сметаны
• 4 яйца
• 100 г сыра грюир, свеженатертого
• белый перец, свежемолотый
• соль
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 1½ часа

4 порции, в каждой примерно 3900 кДж/930 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности,

слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить его в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать их к стенкам формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Тесто в форме поставить на холод примерно на 45 минут[10].

2. У лука-порея удалить темную зелень, срезать корешки. Надрезать стебель вдоль и, сняв с него плотную кожицу, вымыть его и нарезать тонкими кольцами.

3. Бекон отделить от хрящей и шкурки, нарезать мелкими кубиками. Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем кубики бекона, постоянно их перемешивая. Обжаренный бекон вынуть шумовкой на тарелку. В оставшемся на сковороде жире обжарить в течение 5 минут лук-порей. Добавить соль, перец, мускатный орех и тмин.

4. Для приготовления заливки яйца слегка взбить вместе со сливками и сыром. Посолить, поперчить. Духовку разогреть до 200 ˚С.

5. Лук-порей смешать с беконом. Начинку выложить на тесто и полить заливкой. Выпекать пирог в духовке около 50 минут, до образования золотисто-коричневой корочки. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут.

пирог с луком-пореем и беконом

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ

От этого сочного мясного пирога, конечно, не останется ни единой крошки!

Требует некоторого времени.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

• 450 г замороженного слоеного теста
Для начинки:
• 1 вчерашняя булочка
• 200 г шампиньонов
• 60 г бекона
• 1 крупная луковица
• 2 зубчика чеснока
• 1 пучок петрушки
• 1½ ст. ложки сливочного масла
• 600 г мясного фарша (говядина пополам со свининой)
• 2 яйца
• соль
• черный перец, свежемолотый
• по ¼ ч. ложки тмина, орегано и майорана
• сухая приправа для посыпки
Для смазывания:
• 1 яичный желток
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 1½ часа

4 порции, в каждой примерно 4500 кДж/1100 ккал

1. Разложить пластинки замороженного слоеного теста на доске и дать им оттаять при комнатной температуре в течение 10 минут[11]. Булочку размочить в горячей воде.

2. Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками. Бекон нарезать мелкими кубиками, лук и чеснок очистить и мелко

порубить. Петрушку вымыть и мелко порубить. Сливочное масло разогреть в сковороде. Обжарить в нем бекон и лук — на среднем огне, постоянно перемешивая. Добавить шампиньоны, петрушку и чеснок. Посолить, поперчить и жарить до тех пор, пока не испарится вся жидкость.

3. Булочку отжать. Смешать ее с мясным фаршем, яйцами и грибами. Добавить соль, черный перец, тмин, орегано, майоран и сухую приправу.

4. 300 г слоеного теста раскатать на рабочей поверхности в пласт, соответствующий размеру формы для выпечки. Форму сполоснуть холодной водой, но не обсушивать. Тесто уложить в форму, приподняв при этом края на высоту около 3 см и плотно прижав их к стенкам[12]. Начинку выложить на тесто. Духовку разогреть до 200 °C.

5. Оставшееся тесто раскатать в круглый пласт по размеру формы, уложить его поверх начинки, края нижнего и верхнего пластов теста плотно прижать друг к другу. В центре верхнего пласта вырезать отверстие[13]. Смазать поверхность яичным желтком. Выпекать в середине духовки около 50 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

Воздушный пирог с рубленым мясом

РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО

1. Муку просеять на рабочую поверхность горкой. В центре сделать углубление, вбить туда яйца, влить молоко, добавить соль. Охлажденное масло мелко нарезать и разложить по краю углубления.

2. Все продукты порубить ножом так, чтобы получились крупные крошки теста. Затем руками быстро замесить эластичное тесто.

3. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности в тонкий пласт. На тесто положить форму и вырезать из него круг с диаметром на 4 см больше диаметра формы.

4. С помощью скалки уложить тесто в форму. Края плотно прижать к стенкам. Лишнее тесто срезать. Лепешку теста многократно наколоть вилкой. Поставить тесто на 45 минут в холодное место.

ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА

1. Пластинки замороженного слоеного теста разложить на доске и дать им оттаять при комнатной температуре в течение примерно 10 минут.

2. Рабочую поверхность посыпать мукой. Пластинки теста уложить рядом таким образом, чтобы края слегка заходили один на другой. Места соединения смочить водой и прижать верхний край к нижнему.

3. Раскатать тесто в пласт, размер которого соответствует величине формы для выпечки.

4. Форму сполоснуть холодной водой и не обсушивать. Уложить в нее пласт теста, приподняв при этом края на высоту около 3 см и плотно прижав их к стенкам формы.

ПИРОГ «ЛОТАРИНГИЯ»

Пирог с беконом из Лотарингии хорош с сухим белым вином.

Знаменитый рецепт

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:
• 200 г муки
• 1 яйцо
• 1 щепотка соли
• 5 ст. ложек молока
• 80 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
• 150 г бекона
• 2 ст. ложки сливочного масла
• 150 г вареной ветчины
Для заливки:
• 150 г сыра грюир
• 1 пучок шнитт-лука
• 200 г сливок
• 4 яйца
• мускатный орех, свеженатертый
• черный перец, свежемолотый
• соль
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 1 часа

4 порции, в каждой около 4700 кДж/1100 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто, раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, и уложить в форму, приподняв края теста на высоту около 3 см и плотно прижав их к стенкам. Дно пласта многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в холодном месте

около 45 минут[14].

2. Тем временем бекон отделить от хрящей и шкурки и нарезать его мелкими кубиками. Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем бекон на средней огне, пока кусочки сала не станут хрустящими. Снять обжаренный бекон шумовкой со сковороды и дать ему остыть.(Жир, образовавшийся в сковороде, использовать при приготовлении других блюд.) Ветчину нарезать тонкими полосками.

3. Для приготовления заливки сыр натереть на крупной терке. Шнитт-лук вымыть, обсушить и очень мелко нарезать. Яйцо слегка взбить вместе со сливками в миске. Добавить мускатный орех, перец и соль. Духовку разогреть до 200 °C. Ветчину, бекон, сыр и шнитт-лук смешать с яичной массой. Начинку выложить на тесто. Поверхность разровнять.

4. Выпекать пирог в середине духовки около 40 минут до появления золотисто-коричневой корочки.

5. Готовый пирог оставить примерно на 10 минут в отключенной духовке, затем вынуть и разрезать на куски.

Пирог «Лотарингия»

ПИРОГ СО СПАРЖЕЙ И ЛОСОСЕМ

Это благородное блюдо лучше всего подавать теплым.

Для приема гостей.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

• 300 г замороженного слоеного теста
Для начинки:
• ½ ст. ложки соли
• 1 ч. ложка сахара
• 500 г свежей спаржи
• 150 г копченого лосося
• немного укропа
• немного петрушки
• 1 ст. ложка сока лимона
• белый перец, свежемолотый
Для заливки:
• 4 яйца
• 0,1 л сливок
• 100 г сметаны
• соль
• белый перец, свежемолотый
Время приготовления:
примерно ½ часа
Время выпечки:
45 минут

4 порции, в каждой около 2700 кДж/640 ккал

1. Пластинки слоеного теста уложить друг подле друга и дать им оттаять при комнатной температуре в течение примерно 10 минут[15].

2. В широкой кастрюле вскипятить достаточное для варки спаржи количество воды. Добавить соль и сахар. Спаржу вымыть. Стебли очистить снизу и разрезать на кусочки длиной около 4 см. Бланшировать их в кипящей воде около 1 минуты, затем

погрузить в миску с очень холодной водой и дать обсохнуть на сите[16].

3. Лосося нарезать брусочками. Укроп и петрушку вымыть и обсушить, грубые стебли удалить, листья мелко порубить и смешать с лососем. Заправить соком лимона и перцем.

4. Яйца слегка взбить со сливками и сметаной, посолить, поперчить. Духовку разогреть до 180 °C.

5. Из пластинок слоеного теста раскатать на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, пласт, соответствующий размеру формы. Форму сполоснуть холодной водой, но не обсушивать. Тесто уложить в форму, приподняв при этом края на высоту около 3 см[17]. На пласт теста выложить слой спаржи, затем уложить слой лосося, затем — остальную спаржу. Влить заливку. Поставить пирог в духовой шкаф (вниз) и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут, затем вынуть и разрезать на куски.

Пирог со спаржей и лососем

ПИРОГ С МОРСКИМИ ПРОДУКТАМИ

Вместо одного большого пирога можно выпечь несколько маленьких и подать их к столу как закуску.

Эксклюзивное блюдо.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

• 300 г замороженного слоеного теста

Для начинки:

• 500 г готовой смеси морских продуктов (например, мяса каракатицы, мидий и крабов, замороженных в комплекте)

• 3 ст. ложки сока лимона

• соль

• белый перец, свежемолотый

• 3–4 зубчика чеснока

• 1 пучок петрушки

Для заливки:

• 200 г сливок

• 3 яйца

• соль

• белый перец, свежемолотый

Для рабочей поверхности:

• мука

Время приготовления:

около 1 часа

Время маринования:

30 минут

Время выпечки:

40—45 минут

4 порции, в каждой около 2600 кДж/620 ккал

1. Пластинки слоеного теста разложить на доске и дать им оттаять при комнатной температуре в течение примерно 10 минут[18].

2. Морские продукты сполоснуть холодной водой и обсушить (замороженным морским продуктам дать сначала оттаять, следуя

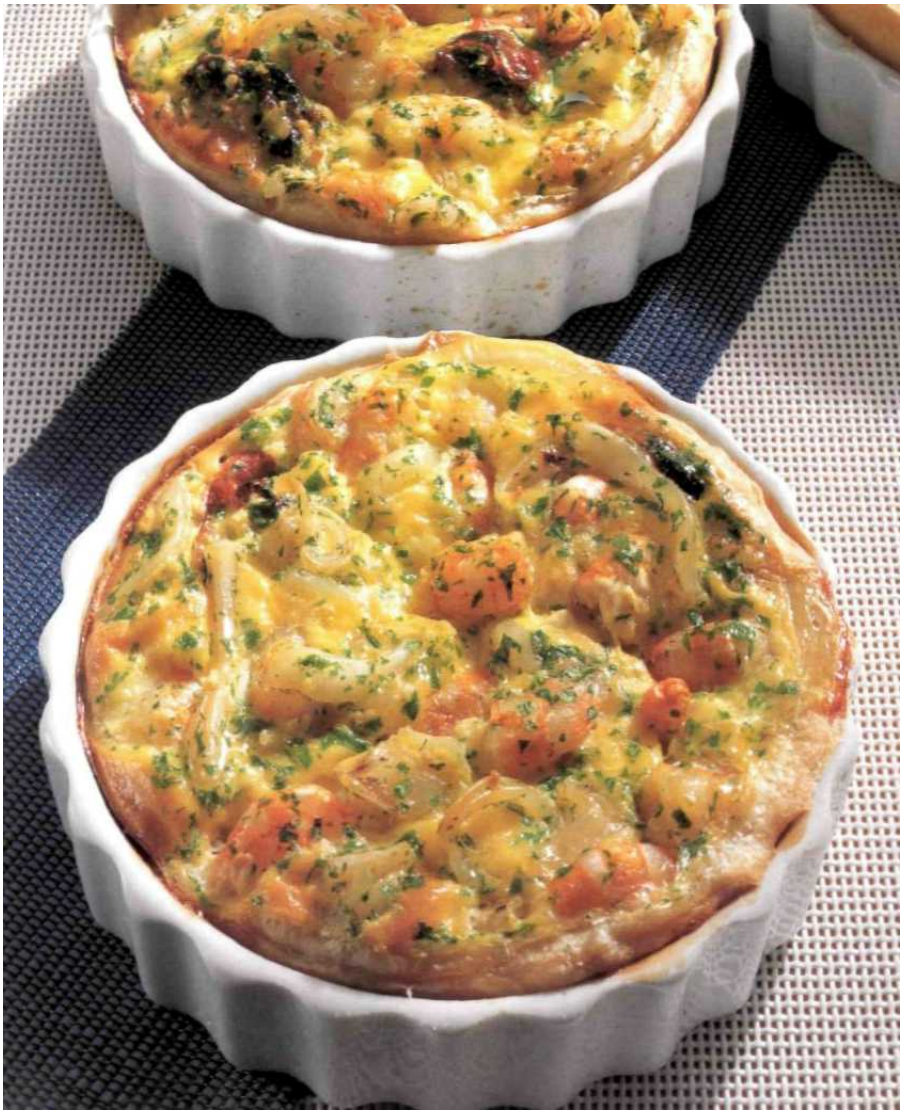
инструкции на пакете). Затем положить их в миску, полить соком лимона, посолить и поперчить.

3. Чеснок почистить и мелко порубить. Петрушку вымыть, обсушить и, удалив грубые стебли, мелко порубить. Смешать с чесноком и морскими продуктами, накрыть крышкой и оставить на 20 минут для маринования.

4. Для приготовления заливки яйца слегка взбить со сливками, посолить, поперчить. Духовку разогреть до 200 °C.

5. Слоеное тесто раскатать на поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, в пласт, соответствующий размеру формы для выпечки. Тесто уложить в форму, приподняв при этом края на высоту около 4 см[19].

6. На поверхности теста разложить морские продукты. Залить их яичной смесью. Выпекать в середине духовки 40–45 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут, затем вынуть и разрезать на куски.



Пирог с морскими продуктами

ПИРОГ С АНЧОУСАМИ И МАСЛИНАМИ

Пикантная закуска в любое время дня.

Требует хорошей подготовки.

На 10 огнеупорных формочек диаметром 10 см

Для дрожжевого теста:
• 250 г муки
• ½ палочки дрожжей (20 г)
• 0,125 л теплого молока
• 2 щепотки сахара
• 50 г мягкого сливочного масла
• соль
Для начинки:
• 10 пластин филе анчоусов
• 100 г черных маслин без косточек
• 100 г сыра фет
• 1 красный стручок пеперони
• 1 пучок разной зелени (например, тимьяна, петрушки, мяты, розмарина)
• 3 яйца
• 0,15 л сливок
• черный перец, свежемолотый
• 2 ст. ложки каперсов
Для рабочей поверхности:
• мука
Для формочек:
• сливочное масло
Время приготовления:
около 2 часов

6 порций, в каждой примерно 2000 кДж/480 ккал

1. Просеянную муку насыпать в миску горкой. В центре сделать углубление. Накрошить туда дрожжи, влить 4 ст. ложки

молока, предварительно растворив в нем сахар. Смешать молоко с небольшим количеством насыпан-

ной рядом муки. Получившуюся опару накрыть и дать ей подойти в теплом месте в течение 15 минут.

2. В опару добавить оставшееся молоко, сливочное масло и соль. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отделяться от края миски. Дать тесту постоять в теплом месте 40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.

3. Филе анчоусов сполоснуть холодной водой, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Маслины нарезать колечками, сыр — мелкими кубиками. Пеперони разрезать пополам и, удалив семена, обмыть и нарезать тонкой соломкой. Зелень вымыть, обсушить и мелко порубить. Яйца слегка взбить со сливками, добавить черный перец. Духовку разогреть до 200 °С.

4. Подошедшее тесто еще раз вымесить и раскатать в тонкий пласт на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки. Формочки смазать сливочным маслом и выстлать их поверхность тестом. Края теста прижать к стенкам формы.

5. Формочки заполнить на две трети объема начинкой и залить яичной массой. Поставить формочки на противень. Выпекать в середине духовки 25–30 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

Пирог с анчоусами и маслинами

ПИРОГ С МЯСОМ ПТИЦЫ

Вкус этого пирога будет особенно экзотическим, если добавить в него карри.

Оригинальное блюдо.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:
• 200 г муки
• 1 яйцо
• 2 щепотки соли
• 5 ст. ложек молока
• 80 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
• 400 г филе из утиных грудок
• соль
• белый перец, свежемолотый
• тертая цедра 1 лимона
• 1 ст. ложка сока лимона
• 1 небольшая луковица
• 1 зубчик чеснока
• 200 г шампиньонов
• 2 ст. ложки сливочного масла
• 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
• 1½ ст. ложки порошка карри
• 0,25 л бульона из мяса птицы
• 1 ст. ложка пищевого крахмала
Для заливки:
• 250 г сметаны
• 3 яйца
• соль
• белый перец, свежемолотый
• ½ ст. ложки порошка карри
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
около 2 часов

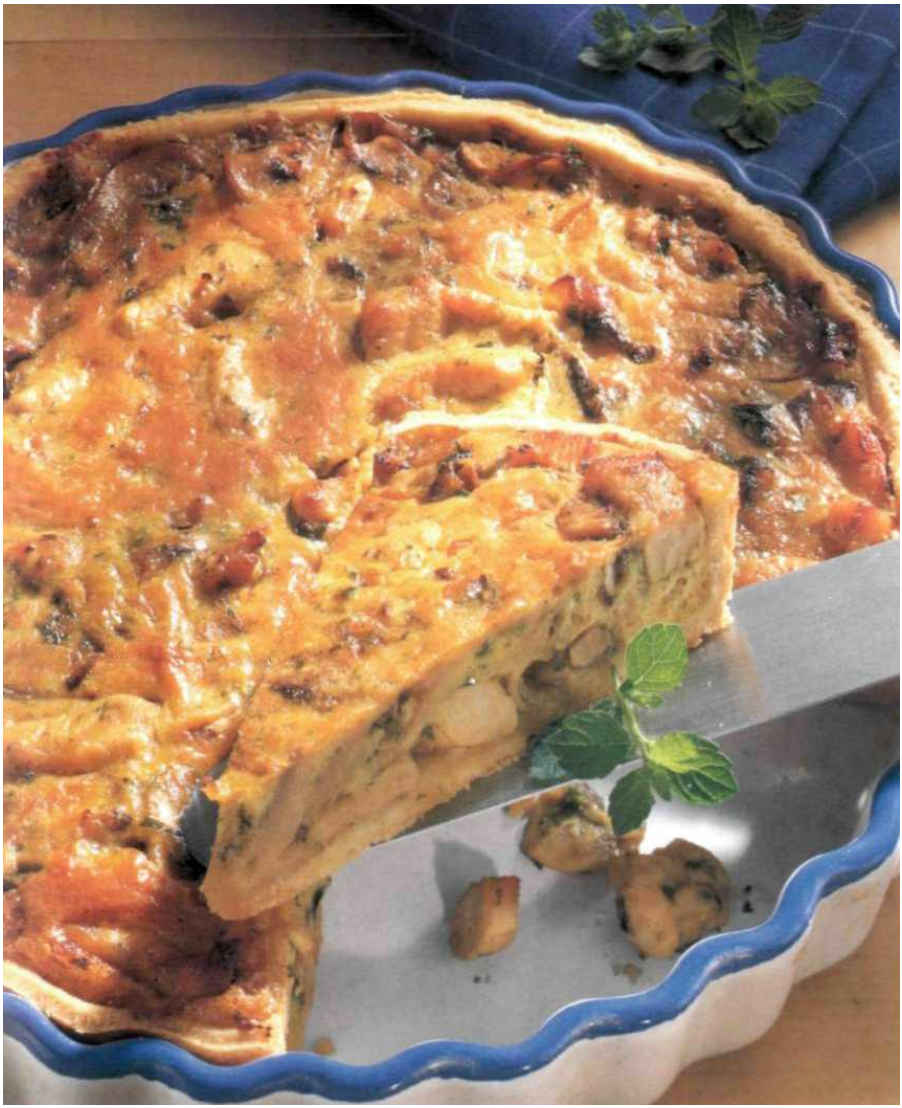
4 порции, в каждой около 2800 кДж/670 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, в круглый пласт и уложить в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в форме на холоде около 45 минут[20].

2. Мясо утки вымыть, обсушить, нарезать тонкими брусочками, посолить, поперчить, смешать с соком и цедрой лимона.

3. Лук и чеснок очистить и мелко порубить. Шампиньоны очистить и нарезать тонкими пластинками. Сливочное масло разогреть в сковороде, обжарить в нем кусочки мяса. Добавить грибы, лук, чеснок, петрушку и порошок карри. Влить бульон, перемешать и тушить все 3 минуты. Крахмал размешать в холодной воде, вылить на сковороду и прокипятить всю смесь помешивая.

4. Яйца слегка взбить со сметаной, добавить соль, перец и порошок карри. Соединить с мясной начинкой и выложить на тесто. Выпекать пирог в духовке (внизу) около 55 минут.



Пирог с мясом птицы

ПИРОГ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Пикантный пирог с колбасками.

Готовится легко.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:

• 200 г муки
• 80 г охлажденного сливочного масла
• 5 ст. ложек молока
• 1 яйцо
• 2 щепотки соли

Для начинки:

• по 1 стручку сладкого перца зеленого, желтого и красного цвета
• 1 крупная луковица
• 2–3 зубчика чеснока
• 250 г колбасок (сарделек)
• 3 ст. ложки сливочного масла
• ¼ ч. ложки молотого тмина
• соль
• черный перец, свежемолотый

Для заливки:

• 0,2 л сливок
• 4 яйца
• 150 г сыра грюир, натертого
• соль
• черный перец, свежемолотый
• мускатный орех, свеженатертый

1 пучок шнитт-лука

Для рабочей поверхности:

• мука

Время приготовления:

примерно 1 час 40 минут

4 порции, в каждой около 4800 кДж/1100 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, и уложить в форму, приподняв при этом края теста на высоту 3 см и плотно прижав к стенкам формы. Пласт многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в форме на холоде около 45 минут[21].

2. Плоды сладкого перца разрезать вдоль на половинки и, удалив сердцевину с семенами, вымыть и нарезать на маленькие квадратики. Лук и чеснок почистить и мелко порубить. Колбасу нарезать тонкими ломтиками.

3. Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем кусочки сладкого перца. Затем добавить лук и чеснок и поджарить все вместе. Добавить тмин, соль и перец.

4. Духовку разогреть до 200 °C. В большой миске слегка взбить яйца со сливками и сыром. Добавить перец, соль и мускатный орех. Шнитт-лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать его с овощами. Колбасу добавить в яичную массу. На тесто выложить овощи, влить заливку. Выпекать пирог в середине духовки 30–40 минут, до образования золотисто-коричневой корочки.

Пирог со сладким перцем

ПИРОГ С ДИЧЬЮ

Для начинки возьмите нежную часть окорока.

Оригинальное блюдо.

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

Для рассыпчатого теста:
• 250 г муки
• 1 яйцо
• ¼ ч. ложки соли
• 5 ст. ложек молока
• 125 г охлажденного сливочного масла
Для начинки:
• 300 г мяса кабана или оленя
• 50 г бекона
• 1 луковица средней величины
• 40 г топленого сливочного масла
• 0,25 л бульона из мяса дичи
• соль
• черный перец, свежемолотый
Для заливки:
• 200 г сметаны
• 4 яйца
• черный перец, свежемолотый
• соль
• 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
Для рабочей поверхности:
• мука
Время приготовления:
1 час 40 минут

4 порции, в каждой около 3600 кДж/860 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, и уложить в форму.

Края теста приподнять на высоту 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Тесто выдержать в форме на холоде около 45 минут[22].

2. Мясо нарезать кусочками, бекон отделить от шкурки и нарезать очень мелкими кубиками. Лук очистить и мелко порубить.

3. Топленое масло разогреть в сковороде, обжарить в нем кусочки бекона. Вынуть их из сковороды шумовкой. В оставшемся жире небольшими порциями обжарить мясо. Затем соединить мясо с луком и обжарить все вместе. Положить бекон, влить бульон. Посолить, поперчить и тушить 15 минут.

4. Яйца слегка взбить со сметаной, добавить перец, соль, петрушку. Духовку разогреть до 200 °C.

5. Начинку выложить на тесто, влить заливку. Выпекать пирог в духовке (внизу) 40 минут.

Пирог с дичью

КРЫШЕЧКА ИЗ ТЕСТА

1. Отложенную ранее часть рассыпчатого теста раскатать на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, в круглый пласт по размеру формы.

2. Крышечкой из теста накрыть пирог поверх начинки, края верхнего и нижнего пластов теста соединить и плотно прижать друг к другу.

3. В центре крышки вырезать отверстие для выхода пара.

Поверхность теста покрыть тонким слоем яичного желтка.

4. Если во время выпечки верх пирога начнет подгорать, прикройте его куском пергамента или алюминиевой фольги.

БЛАНШИРОВКА ОВОЩЕЙ

1. Чтобы сохранить яркий цвет овощей, надо положить их, предварительно очистив и вымыв, ненадолго в кипящую воду разогреться.

2. Затем сразу окунуть овощи в миску с очень холодной (ледяной) водой. После чего обсушить их на сите.

ПИРОГ НА СТОЛЕ

1. Чтобы убедиться, готов ли пирог, проткните его спичкой. Если к ней не прилипнет тесто, можно подавать пирог к столу.

2. Поверхность не слишком сочного пирога можно накрыть кухонной доской соответствующего размера, перевернуть на нее форму с пирогом, а убрав форму, положить сверху на пирог блюдо и перевернуть еще раз, чтобы пирог оказался на блюде.

notes

Примечания

1

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

2

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

З

Смотри "БЛАНШИРОВКА ОВОЩЕЙ"

4

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

5

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

6

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

7

Смотри "БЛАНШИРОВКА ОВОЩЕЙ"

8

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

9

Смотри "КРЫШЕЧКА ИЗ ТЕСТА"

10

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

11

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

12

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

13

Смотри "КРЫШЕЧКА ИЗ ТЕСТА"

14

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

15

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

16

Смотри "БЛАНШИРОВКА ОВОЩЕЙ"

17

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

18

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

19

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"

20

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

21

Смотри "РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО"

22

Смотри "ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА"